

## NOTA DE CATA



### MONJE AMESTOY

#### VARIEDADES

Tempranillo (90%), otras variedades (10%).

#### EDAD MEDIA DEL VIÑEDO

35 años.

#### RENDIMIENTO

6.500 Kg./Ha., con poda en vaso.

#### VENDIMIA

Manual, durante la primera quincena de octubre. Se realizó una selección de uva en viñedo y en mesa tras su recepción.

#### ELABORACIÓN

Tradicional, fermentado a temperatura controlada de 30°C y macerado durante 18 días.

#### CRIANZA

En barricas de una edad máxima de seis años (50% roble americano y 50% roble francés Allier), durante 16 meses. Se completa en botella durante un mínimo de 20 meses antes de su salida al mercado.

#### NOTA DE CATA

Es un vino de color cereza-rubí, con borde teja, muy luminoso. Su nariz es compleja, con notas balsámicas, vainillas y especias, sobre un fondo de confituras de frutos negros (arándanos, moras). En boca tiene una buena estructura, el paso sedoso con magnífico equilibrio, maderas finas bien integradas y un retronasal especiado.

#### MARIDAJE

Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, caza, aves, carnes estofadas, arroces, legumbres estofadas, setas, quesos curados y azules.

#### TEMPERATURA DE SERVICIO

16° a 18°C.

#### CONSUMO

Ideal para los próximos 5 años. Es un vino que gozará de una noble evolución acentuada por su fresca acidez.